



Navratan korma med bakt blomkål, koriander og cashewtopping

Korma

1 stk bakepotet
 1 stk gul løk
 1 pakke kikerter
 1 glass kormapaste
 1 boks hakkede tomater
 150 g crème fraîche
 1 pakke grønnsaksbuljong
 5 dl vann ^B

Bakt blomkål

1 stk blomkål

Basmatiris

135 g basmatiris

Cashewtopping

1 bunt koriander
 1 pakke cashewnøtter
 1 pakke tørkede aprikoser

olje ^B

salt ^B

smør ^B

olivenolje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Korma:** Skyll og kutt poteten i terninger. Skrell og finhakk løken. Hell av laken, og skyll kikertene.
3. **Korma, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek potetterningene og løken i 2 minutter. Rør inn kormapasten, og stek videre i 1 minutt. Tilsett kikertene, de hakkede tomatene, crème fraîche, grønnsaksbuljongen og 5 dl vann. Kok opp under omrøring, og la det småkoke på middels lav varme i omtrent 30 minutter.
4. **Bakt blomkål:** Kutt blomkålen i mindre buketter. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olivenolje, salt og pepper. Bak dem i ovnen i omtrent 15 minutter.
5. **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
6. **Cashewtopping:** Skyll, rist og grovhakk korianderen. Grovhakk cashewnøttene og aprikosene. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek nøttene og aprikosene i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt. Ha det over i en serveringsskål og bland inn korianderen.
7. Bland blomkålen sammen med kormaen, og smak til med litt salt.
8. Server kormaen med risen, og topp med cashewtoppingen.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.